

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2023-2024
	Semanas: 12/02/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes				
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG		08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG						
08:30 - 09:00						08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría] GG			
09:00 - 09:30		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG			09:00-11:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG		09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG		
09:30 - 10:00									
10:00 - 10:30									
10:30 - 11:00									
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	10:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG	10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG			
11:30 - 12:00									
12:00 - 12:30									
12:30 - 13:00									
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG					
13:30 - 14:00									
14:00 - 14:30									
14:30 - 15:00									

Fecha de impresión: 08/04/2024 11:08:12

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2023-2024
	Semanas: 19/02/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves		Viernes			
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG		08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG						
08:30 - 09:00						08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría] GG			
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG		09:00-11:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG			
09:30 - 10:00									
10:00 - 10:30									
10:30 - 11:00									
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	10:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG		10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG		
11:30 - 12:00									
12:00 - 12:30									
12:30 - 13:00									
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG							
13:30 - 14:00									
14:00 - 14:30									
14:30 - 15:00									
15:00 - 15:30				15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica] GG		15:00-21:00 Biotecnología Alimentaria [Práctica] GG			
15:30 - 16:00									
16:00 - 16:30									
16:30 - 17:00									
17:00 - 17:30									
17:30 - 18:00									
18:00 - 18:30									
18:30 - 19:00									
19:00 - 19:30									
19:30 - 20:00									
20:00 - 20:30									
20:30 - 21:00									

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2023-2024
	Semanas: 26/02/2024	

Horas	Lunes	Martes	DÍA DE ANDALUCÍA	Jueves	Viernes		
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG		08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG			
08:30 - 09:00				08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría] GG			
09:00 - 09:30						09:00-11:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30							
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG			11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG			
11:30 - 12:00				10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG		11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00							
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG						
13:30 - 14:00							
14:00 - 14:30							
14:30 - 15:00							
15:00 - 15:30				15:00-18:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG						
16:30 - 17:00							
17:00 - 17:30							
17:30 - 18:00							
18:00 - 18:30							
18:30 - 19:00							

Fecha de impresión: 08/04/2024 11:08:12

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2023-2024
	Semanas: 04/03/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG		08:30-10:30 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría] GG	
08:30 - 09:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG			09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG
09:00 - 09:30					10:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG		10:00-13:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG
09:30 - 10:00			11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG				
10:00 - 10:30						13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG		13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG
10:30 - 11:00			16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG				
11:00 - 11:30	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG			GG	GG		
11:30 - 12:00			16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG
12:00 - 12:30	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG		
12:30 - 13:00			16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG
13:00 - 13:30	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG		
13:30 - 14:00			16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG
14:00 - 14:30	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG		
14:30 - 15:00			16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG
15:00 - 15:30	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG		
15:30 - 16:00			16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG
16:00 - 16:30	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG		
16:30 - 17:00			16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG
17:00 - 17:30	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG		
17:30 - 18:00			16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG
18:00 - 18:30	16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG		
18:30 - 19:00			16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	16:00-19:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Práctica] GG			GG	GG

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2023-2024
	Semanas: 11/03/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG				
08:30 - 09:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG		10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	09:00-11:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG	08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría] GG	
09:00 - 09:30			11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG					11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG
09:30 - 10:00					13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG		
10:00 - 10:30			16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG					16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG
10:30 - 11:00		10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG		11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG				
11:00 - 11:30								
11:30 - 12:00								
12:00 - 12:30								
12:30 - 13:00								
13:00 - 13:30								
13:30 - 14:00								
14:00 - 14:30								
14:30 - 15:00								
15:00 - 15:30								
15:30 - 16:00								
16:00 - 16:30								
16:30 - 17:00								
17:00 - 17:30								
17:30 - 18:00								
18:00 - 18:30								
18:30 - 19:00								
19:00 - 19:30								
19:30 - 20:00								

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
	Semanas: 18/03/2024	Curso 2023-2024

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves			VIERNES DE DOLORES				
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG								
08:30 - 09:00											
09:00 - 09:30			09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	09:00-11:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG					
09:30 - 10:00											
10:00 - 10:30				10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG	11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG					
10:30 - 11:00											
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG									
11:30 - 12:00											
12:00 - 12:30											
12:30 - 13:00											
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG						
13:30 - 14:00											
14:00 - 14:30											
14:30 - 15:00											
15:00 - 15:30											
15:30 - 16:00											
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/1	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/2	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/3	16:00-19:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GG	16:00-20:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	16:00-20:00 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Práctica] GG					
16:30 - 17:00											
17:00 - 17:30											
17:30 - 18:00											
18:00 - 18:30											
18:30 - 19:00											
19:00 - 19:30											
19:30 - 20:00											

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2023-2024
	Semanas: 01/04/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	
08:30 - 09:00				08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría] GG	
09:00 - 09:30					
09:30 - 10:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Biocología Alimentaria [Teoría] GG	09:00-11:00 Tecnología de las Bebidas [Teoría] GG	
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG		11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG	
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG		13:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30		16:00-19:00 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG	16:00-19:00 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					

Fecha de impresión: 08/04/2024 11:08:12

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2023-2024
	Semanas: 08/04/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
08:00 - 08:30	08:00-11:00 I+D+i en Gastronomía [Teoría/Práctica] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG		
08:30 - 09:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG		10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	09:00-11:00 Biotecnología Alimentaria [Teoría] GG	09:00-12:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG
09:00 - 09:30			11:00-13:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Teoría] GG			
09:30 - 10:00					11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG
10:00 - 10:30			13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG		
10:30 - 11:00	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG				
11:00 - 11:30			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		
11:30 - 12:00	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG				
12:00 - 12:30			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		
12:30 - 13:00	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG				
13:00 - 13:30			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		
13:30 - 14:00	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG				
14:00 - 14:30			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		
14:30 - 15:00	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG				
15:00 - 15:30			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		
15:30 - 16:00	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG				
16:00 - 16:30			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		
16:30 - 17:00	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG				
17:00 - 17:30			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		
17:30 - 18:00	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG				
18:00 - 18:30			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		
18:30 - 19:00	16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG				
19:00 - 19:30			16:00-19:30 Tecnología de las Bebidas [Prácticas] GG	16:00-19:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG		

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2023-2024
	Semanas: 15/04/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00 - 08:30				08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	
08:30 - 09:00		08:00-10:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG		08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría] GG
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG			09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	
09:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00		09:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG			
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	11:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	10:30-14:00 Reactores Biológicos [Theory] GG
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG			
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/1	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/2	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/3	16:00-19:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GG	16:00-20:00 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Práctica] GG
16:30 - 17:00					
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30					
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					
19:30 - 20:00					

Fecha de impresión: 08/04/2024 11:08:12

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2023-2024
	Semanas: 22/04/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes		
08:00 - 08:30		08:00-09:00 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Teoría] GG	08:00-10:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG				
08:30 - 09:00					08:30-10:30 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Teoría] GG		
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG			09:00-11:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG			
09:30 - 10:00							
10:00 - 10:30							
10:30 - 11:00							
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	11:00-15:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG		
11:30 - 12:00							
12:00 - 12:30							
12:30 - 13:00							
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG					
13:30 - 14:00							
14:00 - 14:30							
14:30 - 15:00							
15:00 - 15:30							
15:30 - 16:00							
16:00 - 16:30							
16:30 - 17:00		16:00-19:00 Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos [Teoría] GG	15:30-19:30 Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias [Práctica] GG	16:00-19:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GG			
17:00 - 17:30							
17:30 - 18:00							
18:00 - 18:30							
18:30 - 19:00							
19:00 - 19:30							

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2023-2024
	Semanas: 29/04/2024	

Horas	Lunes	Martes	DÍA DEL TRABAJO	Jueves	Viernes	
08:00 - 08:30						
08:30 - 09:00						
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	08:00-11:00 Tecnología Culinaria [Teoría] GG				
09:30 - 10:00						
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00						
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG		10:00-12:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG		
11:30 - 12:00					11:00-13:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG	
12:00 - 12:30						
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG				
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30						
14:30 - 15:00						

Fecha de impresión: 08/04/2024 11:08:12

Facultad de Veterinaria	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Curso: 4	Período 2º Cuatrimestre
		Curso 2023-2024
	Semanas: 06/05/2024	

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	JORNADAS DE SALIDAS PROFESIONALES				
08:00 - 08:30									
08:30 - 09:00									
09:00 - 09:30	09:00-11:00 Aditivos Alimentarios [Teoría] GG			08:00-12:00 Tecnología Gastronómica II [Práctica] GG					
09:30 - 10:00									
10:00 - 10:30									
10:30 - 11:00									
11:00 - 11:30	11:00-13:00 Tecnología Gastronómica II [Teoría] GG	11:00-13:00 Análisis Cromatográfico de Alimentos [Teoría] GG	10:00-14:00 Análisis Sensorial de Alimentos [Teoría] GG	12:00-14:00 Tecnología Gastronómica I [Teoría] GG					
11:30 - 12:00									
12:00 - 12:30									
12:30 - 13:00									
13:00 - 13:30	13:00-15:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Teoría] GG	13:00-15:00 Marketing Alimentario [Teoría/Práctica] GG							
13:30 - 14:00									
14:00 - 14:30									
14:30 - 15:00									
15:00 - 15:30									
15:30 - 16:00									
16:00 - 16:30	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/1	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/2	16:00-20:00 Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas [Práctica] GP/3	16:00-20:00 Improvement of the quality of food of animal origin using genetic methodologies [Práctica] GG	16:00-19:00 Use of NIRS technology for feed and food characterization and safety [Práctica] GG				
16:30 - 17:00									
17:00 - 17:30									
17:30 - 18:00									
18:00 - 18:30									
18:30 - 19:00									
19:00 - 19:30									
19:30 - 20:00									